



# Castell Sant Antoni



## Technical data

### Camí del Sot

<b>NAME:</b>	<b>CAMI DEL SOT</b>
<b>TYPE:</b>	BRUT
<b>AGEING:</b>	+ 80 MONTHS
<b>COLOR:</b>	WHITE
<b>ALCOHOL:</b>	12% VOL
<b>TOTAL ACIDITY (ATT):</b>	6,10 g/L
<b>SUGARS:</b>	4 g/L
<b>VARIETIES:</b>	XARELLO, MACABEU, PARELLADA
<b>WINEMAKING:</b>	SINGLE VARIETY FERMENTATION, WITH LATER BLENDING (COUPAGE) AND SECOND FERMENTATION INSIDE THE BOTTLE, FOLLOWING THE TRADITIONAL METHOD, WITH EXTENDED LEES CONTACT.
<b>TASTING NOTE:</b>	<b>COLOR:</b> PALE, WITH BRIGHT REFLECTIONS. ABUNDANT, SMALL-SIZED BUBBLES. <b>NOSE:</b> CITRIC (LEMON, ORANGE), WHITE FRUIT (PEAR, APPLE) AND APRICOT NOTES, WHICH LEAD TO MORE COMPLEX, SPICE AND WHITE BREAD (PÂTISSERIE) AROMAS. <b>TASTE:</b> FRESH AND BALANCED. WELL-INTEGRATED CARBONIC. MID-LONG AFTERTASTE.

Passeig del Parc, 13 - 08770 Sant Sadurní d'Anoia – Barcelona - Spain - Tel: +34 617 325 650

E-mail: [cava@castellsantantoni.com](mailto:cava@castellsantantoni.com)

  
Castell  
Sant Antoni

**JAZZ  
NATURE**



## Fitxa Tècnica

### Camí del Sot

<b>NOM:</b>	<b>CAMI DEL SOT</b>
<b>TIPUS:</b>	BRUT
<b>COLOR:</b>	BLANC
<b>CRIANÇA:</b>	+ 80 MESOS
<b>ALCOHOL:</b>	12% VOL
<b>ACIDESA TOTAL (ATT):</b>	6,10 g/L
<b>SUCRES TOTALS:</b>	4 g/L
<b>VARIETATS:</b>	XAREL·LO, MACABEU, PARELLADA
<b>ELABORACIÓ:</b>	FERMENTACIÓ PER SEPARAT DE LES VARIETATS TRADICIONALS, AMB LA POSTERIOR REALIZACIÓ DEL CUPATGE I SEGONA FERMENTACIÓ EN AMPOLLA SEGUINT EL MÈTODE TRADICIONAL AMB CRIANÇA SOBRE LES SEVES MARES.
<b>NOTA DE TAST:</b>	COLOR GROC-PALLA PÀ·L·LID AMB REFLEXES BRILLANTS. BOMBOLLA FINA I ABUNDANT. EN NAS PRESENTA D'ENTRADA NOTES DE CÍTRICS (LLIMONA, ARANJA), I FRUITA BLANCA MADURA, QUE DÓNEN PAS A NOTES D'HERBES SEQUES, FRUITES D'OS (ALBERCOC) I PA ACABAT DE CUINAR (LLEVATS FRESCOS). EN BOCA ÉS FRESC I SEC, AMB UNA MOLT BONA ACIDESA I UN CARBÒNIC PRESENT PERÒ BÉN INTEGRAT. EL PAS DE BOCA ÉS ÀGIL, I EL FINAL DE BOCA ÉS NET I AGRADABLE.

Passeig del Parc, 13 - 08770 Sant Sadurní d'Anoia – Barcelona - Spain - Tel: +34 93 818 30 99

E-mail: [cava@castellsantantoni.com](mailto:cava@castellsantantoni.com)



# Castell Sant Antoni

## Ficha Técnica

### Camí del Sot



<b>NOMBRE:</b>	<b>CAMI DEL SOT</b>
<b>TIPO:</b>	BRUT
<b>COLOR:</b>	BLANCO
<b>CRIANZA:</b>	+ 80 MESES
<b>ALCOHOL:</b>	12% VOL
<b>ACIDEZ TOTAL:</b>	6,10 g/L
<b>AZÚCAR TOTAL:</b>	4 g/L
<b>VARIEDADES</b>	XAREL.LO, MACABEU PARELLADA
<b>ELABORACIÓN:</b>	FERMENTACIÓN POR SEPARADO DE LAS VARIEDADES TRADICIONALES, POSTERIOR REALIZACIÓN DEL CUPAJE Y SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA SIGUIENDO EL MÉTODO TRADICIONAL, CON CRIANZA SOBRE SUS LÍAS.
<b>NOTA DE CATA:</b>	<b>COLOR</b> AMARILLO-PAJIZO PÁLIDO CON REFLEJOS BRILLANTES. BURBUJA FINA Y ABUNDANTE. EN <b>NARIZ</b> PRESENTA DE ENTRADA NOTAS DE CÍTRICOS (LIMÓN, POMELO), Y FRUTA BLANCA MADURA, QUE DAN PASO A NOTAS DE HIERBAS SECAS, FRUTA DE HUESO Y PAN RECIÉN HORNEADO (LÍAS FINAS). EN <b>BOCA</b> ES FRESCO Y SECO, CON UNA MUY BUENA ACIDEZ Y UN CARBÓNICO PRESENTE PERO BIEN INTEGRADO. EL PASO DE BOCA ES ÁGIL, Y EL FINAL DE BOCA ES LIMPIO Y AGRADABLE.

Passeig del Parc, 13 - 08770 Sant Sadurní d'Anoia – Barcelona - Spain - Tel: +34 93 818 30 99

E-mail: [cava@castellsantantoni.com](mailto:cava@castellsantantoni.com)